

# #31 Peilas

Kiekis: 20 litrų  
Efektyvumas: 80 %  
Stilius: Amerikietiškas šviesus elis  
Aludaris: gvolkas  
Receptas sukurtas: 2014-04-07 11:17:20  
Receptas modifikuotas: 2014-04-13 16:49:53

OG: 1.053  
FG: 1.015  
ABV: 5.0 %  
IBU: 35  
EBC: 9  
IBU/OG: 0.67 (ryškus apynių skonis)



2026-05-28

## Fermentuojamos medžiagos

**Pavadinimas**  
Marris Otter

| Spalva (EBC) | Kiekis (kg)  | Kiekis (%) |
|--------------|--------------|------------|
| 6.0          | 4.300        | 100.0      |
|              | <u>4.300</u> |            |

## Apyniai

| Pavadinimas | Forma | Paskirtis          | AA (%) | IBU  | Kiekis (g) | Laikas |
|-------------|-------|--------------------|--------|------|------------|--------|
| Citra       | -     | Virimui (kartumui) | 13.8   | 10.8 | 7          | 60     |
| Citra       | -     | Virimui (kartumui) | 13.8   | 11.2 | 12         | 20     |
| Citra       | -     | Aromatui (virimui) | 13.8   | 8.4  | 15         | 10     |
| Citra       | -     | Aromatui (virimui) | 13.8   | 4.9  | 16         | 5      |
| Citra       | -     | -                  | 13.8   | 0.0  | 20         | 0      |
| Galaxy      | -     | -                  | 1.0    | 0.0  | <u>20</u>  | 0      |
|             |       |                    |        |      | 90         |        |

## Mielės

| Pavadinimas                           | Kiekis (g) |
|---------------------------------------|------------|
| WLP 013 London Ale II karta starteris | 12.0       |

## Pastabos

15 min - 2 g. mielių nutriento  
15 min - 5g. kerpena

Salinimas: 53 - 10 min; 67 - 60 min; 77 - 10 min; tekinimas 78  
Fermentacijos temperatūra: 19 - 20.

4 g 85% Fosforo rūgšties  
5.3 g CaSO4  
1 g NaCl  
1.3 g CaCl2

Ca+2 Mg+2 Na+ Cl- SO4-2 HCO Mash PH  
128.1 18.0 16.8 41.0 140.1 140.181 5.20